



# Bricco del Bosco Vigne Vecchie

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2009

**Accornero**

---

Per parlare del suo Grignolino del Monferrato Casalese Doc Bricco del Bosco Vigne Vecchie, vino che esce dalla cantina solo dopo 5 anni, Ermanno Accornero, vignaiolo di Vignale Monferrato racconta: "lo presento al Vinitaly nel 2011. Senza etichetta. Era l'annata 2006. Lo faccio assaggiare al mio importatore più importante. Un azzardo. Per anni ho tentato di vendergli una bottiglia di Grignolino. Niente. Quella volta le comprò quasi tutte. Poco più di mille bottiglie. Ho capito che avevo fatto centro. Non mi sono inventato nulla. Ho solo fatto un passo indietro".

E' dall'omonimo vigneto, Bricco del Bosco appunto, che provengono le uve Grignolino usate per produrre questo cavallo di razza che ormai da anni sale sul podio delle migliori riviste e guide di vini. Imbottigliato in un esiguo numero di pezzi che raramente supera le mille unità è un pieno di emozioni per chi è in grado di leggere la sua eleganza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Grignolino del Monferrato Casalese
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2009
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Grignolino 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino chiaro con leggeri toni arancio
<b>Gusto</b>	Sapore pieno maturo con retrogusto fine di tannini dolci
<b>Profumo</b>	Note di frutti di bosco
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di cucina piemontese, secondi piatti di carni rosse molto semplici
<b>Temperatura di servizio</b>	14 - 16° C.

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni
<b>Affinamento</b>	30 mesi in tonneau di rovere e 24 mesi in bottiglia